

## Polish Wheat IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **68**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny        | 2 kg (60.6%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.3 kg (9.1%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pilzneński        | 1 kg (30.3%)  | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga             | 30 g  | 5 min  | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 5 min  | 4 %        |
| Na zimno                  | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 3 dni  | 4 %        |
| Na zimno                  | Marynka           | 20 g  | 3 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa             | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM50 Kłosy Kansas | Pszeniczne | Gęstwa | 250 ml | Fermentum Mobile |